



## **SERVIZIO SOCIO CULTURALE**

# **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

## INDICE

- Articolo 1 – Oggetto e durata dell'appalto
- Articolo 2 – Importo dell'appalto e prezzo a base di gara
- Articolo 3 – Revisione del prezzo
- Articolo 4 – Luoghi di esecuzione del servizio – dimensione utenza
- Articolo 5 – Svolgimento del servizio e obblighi specifici
- Articolo 6 – Tipologia dell'utenza
- Articolo 7 – Locali e attrezzature
- Articolo 8 – Situazioni di emergenza
- Articolo 9 – Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera
- Articolo 10 – Promozione della cultura alimentare
- Articolo 11 – Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale
- Articolo 12 – Caratteristiche delle materie prime e manipolazione
- Articolo 13 – Criteri e modalità di aggiudicazione
- Articolo 14 – Personale
- Articolo 15 – Formazione e addestramento - vestiario e dispositivi di protezione (DPI)
- Articolo 16 – Menù e tabelle dietetiche
- Articolo 17 – Preparazione dei pasti
- Articolo 18 – Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto
- Articolo 19 – caratteristiche del mezzo usato per il trasporto
- Articolo 20 – Approvvigionamento delle derrate
- Articolo 21 – Piano di autocontrollo HACCP e piano di sicurezza
- Articolo 21 – Trattamento dei residui
- Articolo 23 – Divieti
- Articolo 24 – Comitato mensa
- Articolo 25 – Diritto del controllo del Comune
- Articolo 26 – Garanzie
- Articolo 27 – Contratto
- Articolo 28 – Divieto di subappalto e credito
- Articolo 29 – Spese, imposte e tasse
- Articolo 30 – Penali
- Articolo 31 – Validità dell'offerta
- Articolo 32 – Pagamenti
- Articolo 33 – Cause di risoluzione del contratto
- Articolo 34 – Controversie
- Articolo 35 – Legge sulla privacy
- Articolo 36 – Rinvio

## PREMESSA

Il presente capitolato speciale d'appalto è stato redatto grazie alla sensibilità dell'amministrazione comunale verso una politica della ristorazione scolastica che, così come indicato nelle *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica*, ricerchi e ottenga "le massime congruenze tra i diversi profili del sistema, realizzando una proficua area di convergenza tra politiche intersettoriali, che concili, sul piano di un confronto "etico" e di una trasparenza leale, le logiche economiche con quelle prioritarie della salute." .... "In un quadro complessivo di politiche alimentari per la salute in cui più attori sono chiamati a dare un irrinunciabile contributo, il filo conduttore e fulcro per azioni coerenti e sinergiche verso obiettivi comuni può essere rappresentato da logiche improntate al binomio "promozione della salute - promozione della qualità", in cui ... vengono introdotti ... dei meccanismi premiali, per chi opera secondo principi che connotano una "ristorazione che promuove salute."

Con tali intenti e allo scopo di ottimizzare la qualità del servizio di mensa scolastica è stato costituito il Tavolo partecipato mensa scolastica (Comune Mogoro, Asl Oristano, Agenzia LAORE Sardegna, Assessorato regionale Ambiente servizio SAVI, Istituto Comprensivo Mogoro) con la finalità di far nascere nella gestione dei servizi di ristorazione la consapevolezza che sia necessario introdurre nell'alimentazione scolastica l'uso dei prodotti di qualità del territorio per rispondere alle esigenze di sostenibilità economica, sociale e ambientale. Iniziativa nata sulla scia del convegno "Per una mensa sostenibile" realizzato il 7 maggio 2013 all'interno di una serie di manifestazioni previste nel programma "Mogoro Ecoprimavera". Con questo impegno l'amministrazione comunale intende proseguire ed arricchire la propria esperienza avviata negli anni precedenti, facendo tesoro dei buoni risultati ottenuti nei comuni della provincia del Medio Campidano a seguito del Tavolo partecipato mense scolastiche realizzato nell'ambito del programma di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità denominato "Satu Po Imparai".

Il presente appalto è il risultato finale del lavoro che risponde alle esigenze di:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi;
- assicurare le famiglie sulla qualità e bontà della ristorazione scolastica collettiva, incentivando indirettamente la frequenza della scuola a tempo pieno.

## RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

- 1) Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale).
- 2) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute;
- 3) Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana del Ministero dell'Istruzione;
- 4) Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
- 5) Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n. 163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE
- 6) Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare  
Reg. CE n. 852 del 29/04/2004  
Reg. CE n. 178 del 28/01/2002  
D.P.R. n. 327 del 26/03/1980  
Legge n. 283 del 30/04/1962  
Libro bianco UE sulla sicurezza alimentare ( 2000 CE).

## ART. 1 – OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del Servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale, delle Scuole statali dell'Infanzia e Primaria del Comune di Mogoro ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva.

Il servizio avrà la durata di **3 (tre) anni scolastici (2013/2014, 2014/2015, 2015/2016)**, con possibilità di rinnovo del contratto per ulteriori tre anni. **Decorrenza del servizio dal mese di ottobre 2013.**

## ART. 2 - IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

Il valore complessivo del presente appalto viene stimato, per il periodo previsto di tre anni scolastici, in € 432.600,00 oltre ad IVA (€ 144.200,00 per anno scolastico), tenuto conto in via puramente previsionale del numero di alunni e studenti iscritti all'anno scolastico 2013/2014, del personale insegnante e ausiliario, dei costi per la sicurezza per € 840,00.

Il prezzo unitario a base di gara per ogni singolo pasto è quantificato in **€ 5,00** di cui € 0,01 per oneri sicurezza non soggetto a ribasso + I.V.A .

Nel prezzo unitario del pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, i prodotti, il costo del personale, le spese accessorie ed ogni altro onere previsto dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

L'appalto è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza.

Il servizio, sulla base della valutazione del Responsabile del Servizio, potrà essere riaffidato per ulteriori tre anni.

Saranno pagati i pasti effettivamente ordinati e forniti.

## ART. 3 - REVISIONE DEL PREZZO

E' previsto l'aggiornamento del prezzo del servizio, ai sensi e secondo le modalità stabilite dall'art. 115 del D.Lgs. 163/2006, sulla base dell'indice dei prezzi di consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) pubblicato dall'ISTAT, con riferimento alle tabelle contenenti le variazioni percentuali di ciascun mese rispetto ad ogni altro mese ed anno precedente.

## ART. 4 - LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO – DIMENSIONE UTENZA

Le prestazioni oggetto del presente capitolato dovranno essere svolte nei plessi scolastici sotto indicati, ubicati nel territorio comunale:

	Num. pasti giornalieri ALUNNI	Num. pasti giornalieri DOCENTI	Num. Pasti giornalieri Personale ATA	GIORNI SETTIMANALI	PASTI ANNUI (2013/14)
SCUOLA DELL'INFANZIA Via Grazia Deledda	54	3	1	dal lunedì al venerdì	9860
SCUOLA PRIMARIA Via Dessì 4	110	5	1	dal lunedì al venerdì	17864
	Totale pasti presunti annui				27724

I pasti andranno somministrati agli alunni dei sopra indicati plessi scolastici secondo gli orari di seguito indicati:

- Scuola dell'Infanzia di Via Grazia Deledda: alle ore 12.00;
- Scuola Primaria di Via Dessì 4 (n. 7 classi a tempo pieno comprese n. 2 classi prime per n. 30 alunni) in due turni con inizio alle ore 12.15 e alle ore 13.15.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta. Il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle

assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Conseguentemente, il servizio che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, alle stesse condizioni.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti, che verranno comunicate dalla scuola alla ditta aggiudicataria entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico e non costituiscono obbligo per il Comune, che nel corso dell'esecuzione del servizio si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni previste in contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti.

Il Comune si riserva di modificare gli orari di somministrazione dei pasti in relazione ad esigenze organizzative dell'Amministrazione e della Scuola.

## **ART. 5 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI**

L'appaltatore dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Mogoro ed il personale della ditta appaltatrice.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza dei patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

Il servizio prevede:

1. **l'acquisto delle derrate alimentari**, nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio.
2. **L'acquisto del gas** necessario alla cottura dei cibi;
3. **La preparazione dei pasti** nello stesso giorno in cui verranno consumati, secondo la tabella dietetica e le grammature approvate dalla ASL n. 5 di Oristano - Servizio Igiene alimenti e Nutrizione, come indicato nell'allegata tabella dietetica. I pasti preparati devono rispondere a quanto prescritto dal Reg. CE 852/2004. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche. In ottemperanza alle norme vigenti l'impresa appaltatrice dovrà applicare la metodologia HACCP al fine di garantire la massima sicurezza del processo di lavoro. I pasti dovranno essere cucinati nel centro di cottura comunale di Via G. Deledda, idoneo ai sensi della normativa vigente sotto il profilo edilizio/igienico-sanitario. Sarà compito dell'appaltatore preoccuparsi delle necessarie autorizzazioni e provvedere alle vulture per cambio gestore. L'appaltatore si obbliga a rispettare giornalmente l'allegata tabella dietetica, che nel corso dell'appalto potrà subire delle variazioni, su richiesta del Comune, senza alcun onere aggiuntivo rispetto al prezzo offerto in sede di gara e previa valutazione della ASL.

Fermi restando gli accorgimenti e cautele da adottare per soggetti tenuti a particolari regimi o restrizioni alimentari, particolari accorgimenti e modalità di preparazione (tipo di cottura, sminuzzamento, frullatura, etc..) potranno essere richieste nei confronti di bambini utenti con disturbi organici che limitano la possibilità di alimentarsi (masticazione, deglutizione, etc.).

4. **La predisposizione di pasti/diete differenziati:** Il sistema organizzativo del servizio dovrà tutelare la privacy del destinatario. I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzione personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia e in maniera tale da essere facilmente e inequivocabilmente riconducibile al destinatario. Le relative richieste di pasto differenziato saranno inoltrate all'appaltatore non appena ricevute dal Servizio Sociale e Culturale del Comune e dovranno avere per l'appaltatore decorrenza immediata.

Le diete speciali sono destinate a:

4.1 - alunni/insegnanti affetti da allergie od intolleranze alimentari (compresa la celiachia), siano esse singole o multiple, riferite anche solo a specifiche pietanze o componenti il pasto;

4.2 - soggetti obesi, soggetti diabetici, soggetti affetti da altre particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

In ogni caso i menù speciali devono essere necessariamente comprovati da certificato medico specialistico che il Servizio Sociale e Culturale del Comune provvederà a trasmettere all'appaltatore non appena ricevuto.

4.3 – alunni/insegnanti aderenti a scelte religiose il cui credo prevede l'esclusione di alcuni alimenti presenti nella tabella dietetica allegata.

Nei casi di cui sopra, per favorire l'integrazione in comunità e ridurre le disuguaglianze i menù speciali dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero previsto.

4.4 - Se richiesto, l'appaltatore avrà cura di predisporre diete in bianco, le quali non necessitano di certificato medico. In caso di malesseri passeggeri (non oltre tre giorni) sarà sufficiente una dichiarazione dei genitori. L'impresa si impegna alla predisposizione delle diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

Tale dieta deve essere predisposta e composta nel seguente modo:

Primo piatto: pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extra vergine di oliva, eventualmente con formaggio da grattugia;

Secondo piatto: carne o pesce magri, cotti al vapore o ai ferri o lessati;

Contorno: verdura o carote o patate lessate o stufate, condita con olio crudo extravergine di oliva ed eventualmente limone; Pane e frutta.

4.5 Per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie (che dovranno essere documentate) e in casi di uscite in alternativa al menù base e alle diete speciali, verrà predisposto un menù "da viaggio" confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per un pasto composto come indicato al successivo punto n. 11 – sostituzione alimenti.

4.6 In occasione di festività e/ o ricorrenze speciali, il menù potrà essere modificato con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione delle festività.

5. **Il trasporto dei pasti** dovrà avvenire con idonei mezzi forniti dall'appaltatore, presso i refettori distanti dal centro cottura. Il servizio dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo (massimo 30 minuti dal completamento della cottura) e in orario utile per la loro consumazione agli orari stabiliti per ciascuna scuola e turno;

Il trasporto dovrà essere effettuato:

5.1 con idoneo mezzo coibentato a norma di legge; il gasolio, le tasse automobilistiche e gli oneri assicurativi, la sanificazione del mezzo e qualsiasi altro onere inclusa la disponibilità del mezzo medesimo, sono da intendersi interamente a carico dell'appaltatore.

5.2 L'appaltatore avrà cura di garantire il rispetto delle temperature anche durante il trasporto dei pasti fino al momento della somministrazione dotandosi, a proprie cura e spese, di idonei contenitori con caratteristiche tecniche isotermitiche rispettose della normativa di settore (contenitori gastronomici).

5.3 L'Impresa appaltatrice deve provvedere al trasporto dei pasti alla scuola primaria separatamente, agli orari prestabiliti, per i pasti da somministrare agli alunni del primo e del secondo turno.

Deve essere assolutamente evitata la giacenza nei contenitori del cibo destinato agli alunni del secondo turno, durante la consumazione del pasto degli alunni del primo turno.

6. **La distribuzione dei pasti**, l'appaltatore avrà cura di provvedere alla somministrazione dei pasti e allo scodellamento ad ogni singolo utente. Il Comune si riserva, per particolari esigenze, di richiedere il confezionamento dei pasti in monoporzioni termosaldate o tipo pranzo al sacco. In tal caso non sarà dovuto alla ditta nessun importo aggiuntivo rispetto a quello oggetto di aggiudicazione. Gli alimenti, quali ad es. la carne, la frutta, dovranno essere serviti in dimensioni tali da renderli adatti all'età dei fruitori al fine di facilitarne l'ingestione. Dovranno essere sporzionati in ciascuna sede su piatti distinti tra primo, secondo, contorno e frutta come dalle modalità successivamente indicate.
7. **La fornitura e distribuzione di acqua**: in relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione da preferire è l'acqua di rete, che deve essere somministrata in caraffe di materiale riutilizzabile, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche; se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione, senza che l'aggiudicatario possa chiedere ulteriori compensi.
8. **La fornitura della merenda**, L'Appaltatore, su comunicazione del Comune, avrà cura di preparare e fornire la merenda al mattino o al pomeriggio, secondo le preferenze della scuola, che dovrà consistere nella somministrazione alternativa di alimenti quali: frutta di stagione, pane, yogurt e derivati del latte, miele per la copertura di un fabbisogno energetico giornaliero del 5%.

9. **La sparcchiatura al termine del servizio** con lavaggio delle stoviglie messe a disposizione dal Comune in ciascun plesso scolastico.
10. **La pulizia e sanificazione** dei diversi locali e attrezzature adibite a servizio mensa (incluse le aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione), dei servizi igienici utilizzati dal personale addetto al servizio mensa, da compiersi giornalmente al termine di ogni pasto nel rispetto delle suddivisione di competenze tra Scuola e Comune prevista dalla normativa vigente nel periodo di durata del contratto. E' inteso che tutte le attrezzature e i detersivi e altri materiali dovranno essere acquistati dalla ditta. I prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere idonei all'impiego nel settore alimentare. Per le tipologie di detergenti per i quali sono stati definiti i criteri del marchio europeo di qualità ecologica Ecolabel (Regolamento CE n. 66/2010), gli stessi dovranno rispondere ai requisiti previsti da tale marchio riguardo le caratteristiche dei prodotti e del processo produttivo. La presenza del marchio Ecolabel o altre certificazioni equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti costituiranno prove di conformità.
11. **raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti**: per tale attività si rimanda al successivo articolo 21.
12. **sostituzione alimenti**: Il Comune si riserva di richiedere prodotti alimentari compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari quali: Natale (es. panettone e/o pandoro), Carnevale (es. frittelle/chiacchiere), Pasqua (es. uovo di cioccolato o colomba o pardule) e chiusura anno scolastico (dolce), nonché la fornitura di pasti freddi (confezionati per ogni singolo consumatore) in piatti monouso di materiale anallergico e opportunamente sigillati) o di pranzo al sacco, per singolo consumatore, includente un panino con prosciutto crudo, un panino con prosciutto cotto senza polifosfati o formaggio, una bottiglia d'acqua ½ litro, un succo di frutta, un bicchiere compostabile e tovagliolo a perdere.
13. **stoviglie**: con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti e bicchieri in melamina, posate in acciaio e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale biodegradabile e compostabile, che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso tutte le sedi, in modo da non arrecare interruzione al servizio. Sarà cura dell'appaltatore procedere al lavaggio delle stoviglie impiegate nei diversi plessi scolastici attraverso l'utilizzo delle apposite lavastoviglie installate dal Comune nel centro cottura comunale di Via G. Deledda e nella scuola primaria di Via Dessi. La manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie installate dal Comune e di quelle aggiuntive fornite dalla ditta è da intendersi a carico della ditta.
- disinfestazioni**: sarà cura dell'appaltatore, coinvolgendo le autorità competenti, attivarsi per gli eventuali interventi di disinfestazione, derattizzazione, deblattizzazione e altro al fine di garantire perennemente la perfetta igiene dei locali impiegati per lo svolgimento del servizio.
14. **Fornitura software** per la rilevazione informatica delle presenze e delle rette scolastiche; sarà cura dell'appaltatore fornire un sistema di rilevazione informatica delle presenze costituito dai rilevatori (uno per plesso scolastico), i badge (uno per utente). Sarà cura della ditta appaltatrice curare l'installazione e la messa in opera. Al termine dell'appalto e/o in caso di risoluzione anticipata del contratto, il sistema resta di proprietà del Comune.

L'appaltatore deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio, inclusi i danni da intossicazione alimentare, con un massimale minimo di € 2.000.000,00 (duemilioni) di durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio.

## **ART.6 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza è composta da:

- alunni della scuola dell'infanzia
- alunni della scuola primaria
- personale docente
- personale ausiliario ATA (che svolge attività di assistenza alla mensa)

## **ART 7 - LOCALI ED ATTREZZATURE**

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice i locali dati in uso, comprendenti:

- centro cottura completo di elettrodomestici (ad esclusione del forno) e lavastoviglie (una in ogni plesso), con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate;
- n. 1 refettorio presso la Scuola dell'Infanzia, dotato di tavoli e sedie in numero adeguato;
- n. 1 refettorio presso la Scuola Primaria, dotato di tavoli e sedie, tale da richiedere l'erogazione del pasto in due turni;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio;
- attrezzatura di proprietà del Comune, come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante del Comune e di un rappresentante della ditta appaltatrice, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio; l'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione; sono a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso; l'appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'appaltatore e a quello autorizzato dal Comune.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice è tenuto, prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

Sono a carico della ditta appaltatrice la messa a disposizione delle seguenti stoviglie e attrezzature minime indispensabili all'espletamento del servizio:

1. forno misto convezione + vapore a 6 ripiani, completo di teglie e piano d'appoggio;
2. mezzo trasporto idoneo coibentato + Contenitori gastronomici per il trasporto degli alimenti;
3. La ditta dovrà inoltre provvedere ad integrare gli utensili e l'attrezzatura di proprietà del Comune necessari alla distribuzione dei pasti. E' obbligatoria la fornitura di: piatti e bicchieri in materiale riutilizzabile (es. melamina) e posate in acciaio inox per 30 alunni della scuola primaria, n. 35 boccali per acqua, cestini per pane in numero adeguato per il numero complessivo di utenti della scuola d'infanzia e primaria (164) utenti del servizio;
4. ogni altra attrezzatura utile allo svolgimento del servizio, che si rendesse necessaria in corso d'appalto, anche se non prevista nel presente capitolato.

Le attrezzature di cui sopra a scadenza del contratto restano di proprietà dell'appaltatore.

Delle attrezzature di cui al punto 1 la ditta appaltatrice dovrà curare l'installazione e la messa in opera.

### **SOPRALLUOGO DEI LOCALI**

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà obbligatoriamente effettuare il sopralluogo presso il centro di cottura, previo appuntamento telefonico da concordare con il Comune, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato. Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega.

### **ART. 8 SITUAZIONI DI EMERGENZA**

Al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio, per cause riconosciute dal Comune, nel caso in cui risultasse momentaneamente impossibile provvedere alla preparazione dei pasti presso il centro di cottura comunale, l'impresa appaltatrice deve garantire la somministrazione pasti quotidianamente necessari confezionati, con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato.



## **ART. 9 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE**

Il Comune richiede e promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia. Si prediligono inoltre prodotti da filiera corta, ovvero per i quali siano ridotti al minimo i passaggi da produttore e consumatore, al fine di garantire la piena rintracciabilità degli stessi, una maggiore qualità e freschezza e maggiore equità lungo la filiera produttiva.

Il Comune, per i prodotti esotici (banane, cacao, cioccolato, zucchero) promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Il Comune, al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto, si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

il Comune richiede di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

L'elenco dei fornitori degli agriturismi, istituito con la L.R. n. 1/2010, può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nel servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente capitolato e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n. 641 del 6.4.2004 e del Regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta), "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006 e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006;

Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 30 aprile 1998 N. 173 e D.M. 8 settembre 1999 N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Per prodotti del Mercato Equo e Solidale sono definiti i prodotti importati da organizzazioni senza finalità di lucro aderenti alla "Federazione Internazionale del Commercio Equo" e firmatarie della "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti. Per essere attestato come "prodotto del Mercato Equo e Solidale" un prodotto alimentare deve:

- essere prodotto in modo rispettoso dei diritti e della dignità dei lavoratori;
- essere prodotto in modo rispettoso per l'ambiente;
- essere prodotto senza lo sfruttamento di lavoro infantile;
- essere commercializzato in modo da garantire ai piccoli produttori condizioni e prezzi equi;
- essere commercializzato da organizzazioni che promuovano progetti di auto-sviluppo per i gruppi di produttori.

I "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" devono riportare il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale "TransFair".

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. E' comunque obbligo dell'impresa aggiudicatrice fornire almeno il 80% della quantità di derrate alimentari biologiche e di qualità (DOP, IGP, tradizionali, biologico, locali e a filiera corta) così ripartite: 30% Biologico e 50% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta (calcolati in percentuale sul numero totale delle derrate).

La ditta deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende di cui alla LR. n. 1/2010.

#### **ART. 10 - PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE**

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'Agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare che:

- provveda, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi, presso i centri di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
- organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come indicato dalle linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute, dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, dalle linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana del Ministero dell'Istruzione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici; le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

Le suddette attività verranno esplicitate, con la descrizione delle modalità e dei tempi di realizzazione, nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

#### **ART. 11 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE**

Il Comune, previo parere circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzate nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 15.00.

#### **ART. 12 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.**

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari".

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei centri produzione pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per il servizio di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (Regolamento U.E. 116972011, L. n. 4/2011, D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.Lgs. n. 68 del 25/02/2000, D.Lgs. n. 259 del 10/08/2000, Reg. CE 25/10/2011 n. 1169). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

La ditta deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

### **ART. 13 - CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE**

Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'allegato II B del D.lgs.163/2006, verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei Contratti e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli art. 68, 65 e 225 dello stesso.

Per quanto specificate, possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D.Lgs. n. 163/2006. In ogni caso il Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione.

Le modalità di aggiudicazione saranno meglio specificate nel disciplinare di gara.

### **ART. 14 – PERSONALE**

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale ed tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune.

Il personale dovrà essere numericamente adeguato allo svolgimento di un servizio efficiente individuato nelle seguenti unità numeriche:

- 1 cuoco + 1 aiuto cuoco;
- addetti alla distribuzione, compreso il personale per il trasporto dei pasti, in numero tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:40 rispetto agli utenti del servizio.

Il numero degli addetti dovrà essere indicato nell'offerta tecnica, completo di tutti gli elementi soggetti a valutazione come descritto nel disciplinare di gara.

Eventuali assenze degli addetti devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico dell'aggiudicatario.

L'appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e

negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale,

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile. Il Comune provvede all'accertamento della regolarità contributiva in base alla normativa vigente.

L'appaltatore dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

#### **ART. 15 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)**

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

- ai sensi del reg. CE 852/2004:

autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro

- ai sensi del D.Lgs. 81/2008:

salute e sicurezza sul lavoro;

addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre

- alimentazione e dietetica;

- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP, IGP, ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate, con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna;

- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc).

Il Comune dovrà redigere, sensi all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, il proprio DUVRI, pertanto l'appaltatore deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

La ditta è tenuta ad effettuare il piano di formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito.

Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg. CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione vestiario monouso.

## **ART. 16 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE**

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù adottato dal Comune e valutato dalla competente A.S.L., garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche.

Il menù prevede:

- la rotazione su cinque settimane per la massima variazione delle ricette;
- l'alternanza stagionale tra il menù invernale (dal 01 ottobre al 28 febbraio) e estivo (dal 01 marzo al 30 settembre) al fine di consentire e promuovere l'utilizzo di prodotti stagionali freschi; tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Ogni singolo pasto è strutturato nel seguente modo:

- un primo e secondo piatto, un contorno, pane, frutta e acqua;
- condimenti: olio extra vergine, burro a crudo, piante aromatiche, formaggio da grattugia da aggiungere solo al momento della distribuzione, succo di limone, sale iodato.

Le tabelle dietetiche approvate dalla ASL devono essere affisse e ben visibili all'ingresso delle scuole a cura dell'appaltatore.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con il Comune da esso autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. E' consentito all'aggiudicatario, in via temporanea e previa autorizzazione del Responsabile del Servizio, effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- eventi non prevedibili e non imputabili alla ditta aggiudicataria.

L'aggiudicatario è tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

## **ART. 17 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI**

Nella preparazione dei menù si dovrà tenere conto delle indicazioni previste nelle "linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute 2010".

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella "Tabella prodotti" allegata al presente capitolato, che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Devono essere rispettate le grammature previste nella tabella dietetica, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti previste dalla normativa; in particolare, non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica allegata.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (esempio: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ...)

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle normative comunitarie e nazionali di riferimento.

In particolare si richiede:

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa;
- che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo.

E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovra cotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrosti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire; anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.
- E' assolutamente vietato:
  - friggere il cibo;
  - l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
  - l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
  - l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti.

#### **ART. 18 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO**

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.

Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dall'I.A

#### **ART. 19 - CARATTERISTICHE DEL MEZZO USATO PER IL TRASPORTO**

L'appaltatore deve provvedere al trasporto dei pasti, contenuti all'interno dei contenitori termici, dal centro di cottura di Via G. Deledda alla Scuola primaria di Via Dessì utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

- i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico dell'appaltatore;
- i mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi; - prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati per iscritto al Comune i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa, eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo

trasporto dei prodotti alimentari; analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio.

L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto.

#### **ART. 20 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE**

L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario. L'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate, tale da garantire la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

#### **ART. 21 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA**

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI del Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

#### **ART. 22 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI**

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 16 o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione, possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole Scuole e il Comune.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art. 10 devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

#### **ART. 23 – DIVIETI**

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

#### **ART. 24 - COMITATO MENSA**

Prima dell'inizio del servizio verrà costituito, con deliberazione della Giunta Comunale, il "comitato mensa", secondo i criteri delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica. I membri del comitato svolgono funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal Comune, in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

## **ART. 25 – CONTROLLO DEL SERVIZIO**

E' facoltà del Comune disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola dell'Infanzia (centro cottura, refettorio, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente capitolato.

E' facoltà del Comune disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente capitolato, nonché dei contenuti dell'offerta tecnica dell'aggiudicatario.

Il Comune ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la risoluzione del contratto.

## **ART. 27 – GARANZIE**

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 75 del D.lgs. 163/2006, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, secondo le modalità descritte dal su citato art. 75, pari al 2% dell'importo a base d'asta ossia di € 8.652,00.

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal capitolato e dal contratto, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione definitiva, in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 113 del D.lgs. 163/2006.

La cauzione definitiva resta vincolata sino al regolare espletamento del servizio.

La cauzione garantirà per tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. Il Comune, fermo restando quanto previsto al successivo art. 29, avrà pertanto diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle stesse.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte del Comune.

## **ART. 27 – CONTRATTO**

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente capitolato verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa dal Responsabile del Servizio e rogato dal Segretario Comunale.

L'aggiudicazione non vincolerà il Comune se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e delle dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola invece immediatamente la ditta aggiudicataria per 180 giorni, decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

## **ART. 28 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO, DI CREDITO, SUBAPPALTO**

E' fatto divieto all'appaltatore cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte il servizio, senza autorizzazione del Responsabile del Servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni subiti.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dall'appaltatore occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà l'appaltatore, con l'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

E' vietato cedere, in tutto o in parte, i crediti derivanti dall'esecuzione del servizio, senza l'autorizzazione del Responsabile del Servizio.

## **ART. 29 – SPESE, IMPOSTE E TASSE**

Tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del contratto, comprese le sue variazioni, inclusa la cauzione, sono a carico dell'aggiudicatario.

## **ART. 30 – PENALI**

Nel caso si verificano inadempimenti, anche parziali, nell'esecuzione del servizio, imputabili alla ditta affidataria e derivanti dall'inosservanza da parte di quest'ultima delle norme contenute nel presente capitolato, nel contratto o in leggi, regolamenti o atti amministrativi in materia, potranno essere applicate, previa contestazione all'impresa con le modalità previste dall'articolo che precede, le seguenti penali, fatto salvo il risarcimento dei maggiori danni, oltre alla segnalazione alle autorità competenti per quelle di maggior gravità (X-XI-XIV-XV).



- I. (Mancato rispetto degli standard previsti da: allegato tabella prodotti, allegato tabella dietetica: € 250,00;
- II. Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00;
- III. Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00;
- IV. Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati, anche con riferimento ad un singolo pasto: € 50,00 (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore);
- V. Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00 per ciascun plesso (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore);
- VI. Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00 per ciascun plesso (oltre all'addebito del costo sostenuto dall'Amministrazione per sopperire alla carenza tramite altro fornitore);
- VII. Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00;
- VIII. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00;
- IX. Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00;
- X. Rinvenimento negli alimenti di corpi estranei organici e inorganici: da € 100,00 a €1.000,00;
- XI. Rinvenimento di parassiti: € 100,00;
- XII. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00;
- XIII. Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00;
- XIV. Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 250,00;
- XV. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00;
- XVI. Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: da € 50,00 a € 500,00;
- XVII. Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 250,00;
- XVIII. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura: da € 50,00 a € 500,00;
- XIX. Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00;
- XX. Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: da € 50,00 a € 100,00 per ciascun plesso;
- XXI. € 100,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alla data stabilita di avvio del servizio; è fatta salva la facoltà del Comune di risolvere il contratto;
- XXII. € 100,00 qualora la ditta effettui variazioni al menù senza preventiva comunicazione al Comune o per giustificazioni non ritenute accettabili;
- XXIII. da € 100,00 ad € 500,00 per singolo plesso per l'assenza del contingente minimo del personale richiesto dal Comune o del quantitativo migliorativo proposto dalla ditta in ciascun plesso scolastico;
- XXIV. da € 150,00 ad € 1.500 per la mancata somministrazione di diete differenziate; qualora la mancata fornitura di un pasto differenziato abbia delle ripercussioni sulla salute dell'alunno/insegnante intollerante, oltre l'applicazione della penale di € 5.000,00 prevista dal successivo punto XXVII), il Comune introiterà la cauzione e provvederà a risolvere il contratto per grave inadempienza; la ditta dovrà rispondere civilmente e penalmente dei danni causati a terzi;
- XXV. per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico giornaliero nel centro cottura: da € 150,00 ad € 500,00;
- XXVI. mancata applicazione nei confronti del personale impiegato per lo svolgimento del servizio, dei premi e oneri previdenziali ed assicurativi e del contratto collettivo di categoria: denuncia alle competenti autorità;
- XXVII. per altre inadempienze non chiaramente espresse nel presente capitolato: da € 50,00 a € 5.000,00;
- XXVIII. in caso di recesso unilaterale dal contratto da parte della ditta appaltatrice prima della scadenza, il Responsabile del Servizio provvederà all'incameramento della cauzione, con divieto di partecipazione a gare d'appalto bandite dal Comune nei dieci anni successivi;
- XXIX. per mancato rispetto della somministrazione dei pasti in piatti e bicchieri riutilizzabili e posate in acciaio: € 250,00 .

3. Il totale delle penali applicate per volta non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite il Responsabile del Servizio procederà alla risoluzione del contratto.
4. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.
5. Qualsiasi mancanza agli obblighi del presente capitolato accertata dal Responsabile del Servizio verrà comunicata in forma scritta, anche via fax o e-mail, alla ditta appaltatrice; entro 5 giorni dal ricevimento, l'appaltatore potrà presentare le sue controdeduzioni che saranno valutate ai fini dell'applicazione delle sanzioni sopradette.
6. Le sanzioni saranno trattenute dalle fatture emesse dalla ditta mediante ritenuta sul mandato di pagamento o/e dalla cauzione versata.
7. La ditta appaltatrice potrà produrre controdeduzioni e/o memorie difensive entro 5 giorni dal ricevimento della contestazione, anche via fax o e-mail; qualora le giustificazioni e/o le motivazioni non fossero ritenute sufficienti, Responsabile del Servizio procederà all'applicazione della penalità con provvedimento motivato e l'importo sarà detratto dalla prima liquidazione successiva alla notifica del provvedimento.
8. In caso di mancate controdeduzioni e/o memorie difensive, l'applicazione della penale s'intende automaticamente accettata dalla ditta appaltatrice.
9. In caso di recidiva, inadempienza e comunque dopo due contestazioni di addebito, il Responsabile del Servizio ha facoltà di risolvere il contratto, con incameramento della cauzione e addebito spese per maggiori oneri sostenuti per un'altra gestione.

#### **ART. 31 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA**

La ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

#### **ART. 32 - PAGAMENTI**

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza tra i pasti erogati e quelli usufruiti, rilevata tramite resoconto mensile in base alla modalità di rilevazione presenze utilizzata.

Il Comune potrà effettuare, per la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario, ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, ritenuta in sede di liquidazione dei corrispettivi o incameramento della cauzione definitiva.

Le fatture, firmate dal legale rappresentante dell'aggiudicatario o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento al protocollo.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge, la cui regolarità viene accertata mediante la richiesta d'ufficio del DURC.

#### **ART. 33 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione del contratto:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) gravi violazioni per inosservanza del sistema di autocontrollo secondo il reg. ce 852/2004;
- g) gravi casi di intossicazione alimentare;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;

- j) subappalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con comunicazione del Responsabile del Servizio di volersi avvalere della clausola risolutiva, mediante raccomandata a/r, con effetto dalla data di ricevimento. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

Fuori dai casi predetti, il contratto può essere risolto dal Responsabile del Servizio per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, previa diffida del Responsabile del Servizio con raccomandata a/r, con la quale venga assegnato all'aggiudicatario un termine per l'adempimento non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla ricezione; trascorso detto termine, in caso di persistente inadempimento, il contratto si intenderà risolto di diritto.

#### **ART. 34 - CONTROVERSIE**

Qualunque contestazione relativa alla interpretazione o esecuzione del presente capitolato sarà definita dal giudice ordinario o dal giudice amministrativo nei casi di cui all'art. 33 del D.Lgs. 31.3.1998, n. 80 e negli altri casi previsti dalla legge; foro competente Oristano.

#### **ART. 35 – LEGGE SULLA PRIVACY**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, il Comune provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali della ditta appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto. I dati sono utilizzati e comunicati: dagli incaricati del trattamento, al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

#### **ART. 36 - RINVIO**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al codice unico degli appalti di cui al D.Lgs. n. 163/2006, al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Allegati: Tabella Dietetica, Tabella Merceologica Alimenti.